

INDEX.....	1
INFORMATIONS GENERALES.....	2
CONSEILS ET AVERTISSEMENTS DE SECURITE.....	2
SPECIFICATIONS TECHNIQUES.....	3
DESCRIPTION DU MATERIEL.....	3
INSTALLATION.....	4
OPERATIONS DE FONCTIONNEMENT.....	4
Mise en marche.....	6
Sélection des langues et unité de degrés.....	6
Modes de fonctionnement.....	7
Sélection programmes résidents.....	10
Sélection programmes utilisateur.....	10
FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES.....	11
PRECAUTIONS ET MAINTENANCE.....	13
TABLEAU DES PROGRAMMES RESIDENTS.....	14
GARANTIE.....	15
SERVICE TECHNIQUE.....	16
DECLARATION DE CONFORMITE "CE".....	17

INFORMATIONS GENERALES.

Cher client:

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit de la marque 100%Chef.

Sa technologie, sa conception et ses fonctionnalités combinées au dépassement des normes les plus strictes en matière de sécurité et de qualité vous apporteront pleine satisfaction sur une longue période.

Description du contenu de la caisse:

- Thermostat
- Câble alimentation
- Tuyau silicone
- Sonde interne (Noon pro)
- Protecteur de résistance
- Manuel d'instructions
- Garantie

Lors du déballage, il conviendra de vérifier le bon état de l'appareil afin de déceler les éventuels dommages lors du transport. Si c'était le cas, mettez-vous immédiatement en rapport avec votre distributeur. Si votre modèle ne dispose pas des accessoires décrits précédemment, ceux-ci peuvent également être achetés séparément chez nos différents distributeurs ou après des Services d'Assistance Technique.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS DE SECURITE

- Lire attentivement ce manuel avant de mettre l'appareil en marche et le maintenir à la disposition de l'utilisateur. L'inobservation et le non-respect de ces instructions peuvent entraîner des accidents.
- Préalablement à la première utilisation, nettoyer toutes les parties de l'article susceptibles d'être en contact avec des aliments en procédant de la manière décrite dans le paragraphe relatif au nettoyage.
- Souvenez-vous que vous disposez d'un service technique de consultation en ligne qui apportera des réponses à toutes vos questions. www.100x100chef.com
- Avant le branchement de l'appareil au réseau, vérifier que le voltage indiqué sur la plaque des caractéristiques coïncide avec le voltage du réseau.
- Ne pas manipuler le câble de branchement avec des mains mouillées.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- En cas de réparation, l'appareil sera envoyé parfaitement propre et emballé de façon appropriée.
- Toute utilisation inadéquate ou contraire aux instructions d'utilisation et de maintenance, peut comporter des risques, en plus de l'annulation de la garantie et de la responsabilité du fabricant.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230V/50Hz (UE)		
Plage de contrôle:	Depuis température ambiante jusqu'à 100° C / 212° F		
Régulateur	Système à microprocesseur		
Régulation	Pas de 0.1°C		
Précision	0.1°C		
Dimensions extérieures:	Hauteur: ...mm	Longueur: mm	Largeur: ...mm
Dimensions avec résistance:	Hauteur: ...mm	Longueur: mm	Largeur: ...mm
Pression pompe:	115 mbar		
Débit pompe :	12 litres/minute		
Puissance	2250W		
Poids	 Kg		
Conditions de travail	Température max. 50°C	Humidité max. 80°C	

DESCRIPTION DU MATERIEL

Noon50 est un thermostat d'immersion qui permet d'augmenter la température de l'eau à l'intérieur d'un récipient (couvert ou non couvert selon le volume) d'une contenance maximale de 50 litres, jusqu'à une température de 100°C. Une fois atteinte la température désirée, l'appareil la maintiendra stable et homogène dans l'ensemble du récipient grâce à son double système de circulation incorporé.

Son thermostat de sécurité stoppe le chauffage et la pompe à eau en cas de surchauffe. Une lecture continue du niveau d'eau minimum protège votre équipement en cas d'évaporation excessive. Son système **HCT** contrôle, en votre absence, l'abaissement excessif en température de vos aliments en évitant qu'ils n'entrent dans la zone de risque bactériologique maximum. Un système de mémoire alternative permet de récupérer les fonctions et programmations antérieures en cas de coupure temporaire de l'alimentation électrique.

Par ailleurs, NoonPRO intègre, en plus des programmes conçus pour la cuisson de différents aliments, une sonde qui contrôle la température interne de ceux-ci.

L'équipement est composé des éléments suivants :

- Bâti en acier inoxydable.
- Régulateur de température et temporisation numérique.
- Pompe de circulation réglable avec double sortie.
- Résistance chauffante d'une puissance de 2250W.
- Capteur de température Pt100
- Dispositif de sécurité de surchauffe.
- Système de déconnexion de niveau bas de l'eau.
- Ecran LCD pour la visualisation des données.
- Interrupteur général avec porte-fusibles plus fusible supplémentaire.
- Support de fixation réglable.
- Fonction de vidage automatique.
- Sonde intérieure pour la température des aliments. (NoonPRO)
- Protecteur de résistance.
- Tuyau en silicone pour la double sortie de la pompe à eau.
- Câble de connexion au réseau.

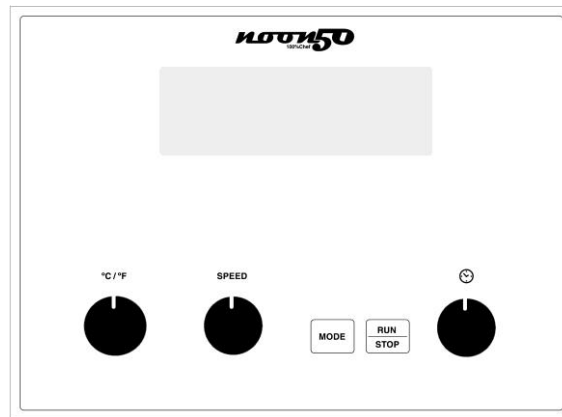
INSTALLATION

Avant de placer le thermostat dans la cuve ou le bain, nous devons nous assurer que ceux-ci se trouvent sur une surface stable, plane et à niveau. Nous vérifierons que la tension d'alimentation du réseau est celle indiquée pour notre appareil et que la prise comporte une prise de terre. (230V-50Hz). La prise doit être en parfait état.

OPERATIONS DE FONCTIONNEMENT

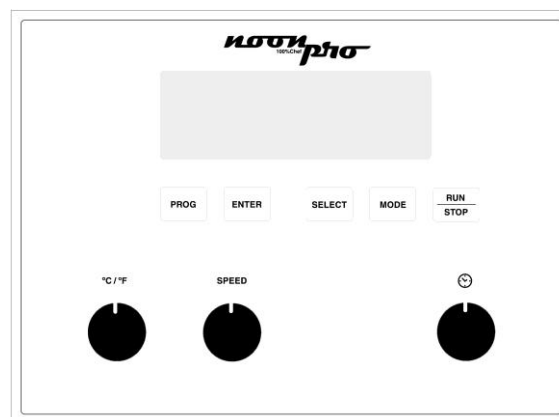
Panneau de commandes Noon 50

1. Ecran LCD
2. °C / °F: Sélecteur de température
3. SPEED: Sélecteur de vitesse de circulation
4. MODE: Sélecteur de mode de fonctionnement
5. Bouton RUN/STOP
6. Sélecteur de temps



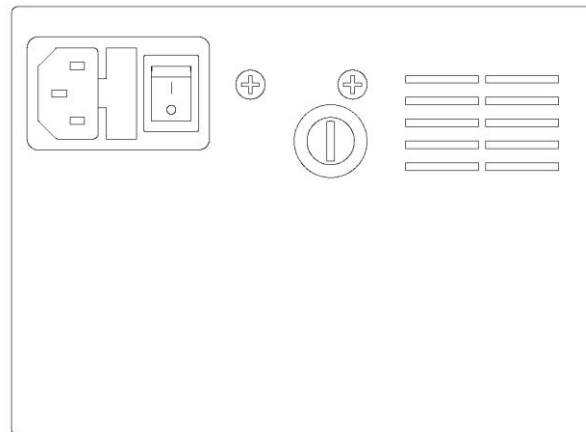
Panneau de commandes Noon Pro

1. Ecran LCD.
2. °C / °F: Sélecteur de température
3. SPEED: Sélecteur de vitesse de circulation
7. MODE: Sélecteur de mode de fonctionnement
4. Bouton RUN/STOP
5. Sélecteur de temps
6. Bouton PROG
7. Bouton ENTER
8. Bouton SELECT

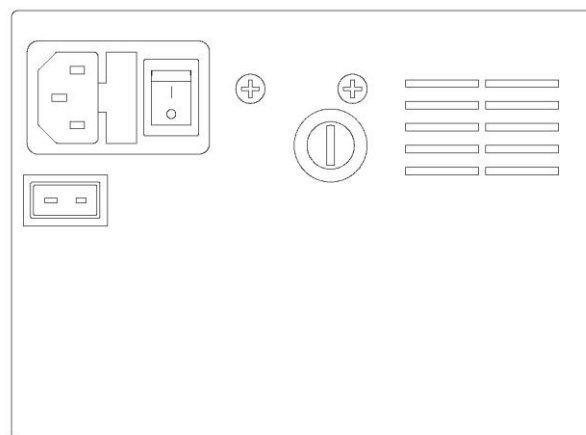


Partie arrière Noon 50

1. Connecteur d'alimentation
2. Interrupteur général.
3. Compartiment porte-fusibles
4. Réarmement thermostat de sécurité

**Partie arrière Noon Pro**

1. Connecteur d'alimentation
2. Interrupteur général.
3. Compartiment porte-fusibles
4. Réarmement thermostat de sécurité
5. Connecteur sonde aliments



MISE EN MARCHÉ

1. Placer le thermostat au moyen du support de fixation sur l'une des parois du récipient. Assurez-vous qu'il soit bien fixé et à niveau.
2. Remplir le récipient jusqu'à ce que l'indicateur de niveau d'eau arrive en bout de course. (Il est préférable que l'eau servant au remplissage du récipient soit chaude ainsi le thermostat arrivera plus rapidement à la température de cuisson et la durée de vie de votre résistance s'en trouvera prolongée.) Il convient de garder à l'esprit que lors de l'introduction ultérieure des aliments, le niveau d'eau montera.
3. Mettre l'appareil en marche via l'interrupteur situé sur sa partie arrière.

Séquence d'allumage.

1. Visualisation du modèle, version de logiciel, langue et échelle de mesure.
2. Vérification du système: **SYSTEM TEST** (pendant 5 secondes)
3. Eléments contrôlés:
 - Programme N°: **MACERATION HUILE, ARTICHAUTS...** (NoonPRO)
 - Mode (Noon50) : **EN CUISSON, C.TEMPORISSE, MODE PRECISION, MODE HCT**
 - Mode (NoonPRO): **EN CUISSON, C.TEMPORISSE, MODE PRECISION, CUISSON CENTRE, MODE HCT.**
 - Vitesse de circulation: **V 01-07**
 - Lecture de température du liquide **E -- °C**
 - Lecture de température interne de l'aliment **I -- °C** (NoonPRO)
 - Température programmée du liquide **SE -- °C**
 - Température programmée à l'intérieur de l'aliment **SI -- °C** (NoonPRO)
 - Temps programmé (heures et minutes) **TP**
 - Temps restant (heures et minutes) **TR**

SELECTION DES LANGUES ET UNITE DE DEGRES

L'utilisateur pourra choisir entre les langues suivantes:

- Espagnol / anglais / français

Il pourra également sélectionner le mode dans lequel il souhaite visualiser les degrés en choisissant entre degrés Fahrenheit et degrés Celsius.

Pour accéder à la configuration de ces paramètres, il faudra maintenir la touche **MODE** (4) appuyée tandis que l'on actionnera l'interrupteur général situé sur la partie arrière de l'appareil. Lorsque l'on visualisera l'écran, relâcher la touche.

1. Choisir la langue au moyen de la touche **MODE** (4), à chaque pression, la langue changera. Pour confirmer votre choix, appuyer sur la touche **RUN/STOP** (5).
2. Choisir ensuite l'unité de degrés au moyen de la touche **MODE** (4). Pour confirmer votre choix, appuyer sur la touche **RUN/STOP** (5).

Cette sélection sera conservée en mémoire et sera celle utilisée chaque fois que vous mettrez votre appareil en marche jusqu'au moment où l'utilisateur procèdera à un nouveau changement de configuration.

MODES DE FONCTIONNEMENT

Grâce aux différents modes de fonctionnement, l'utilisateur sera en mesure à tout moment de choisir celui qui lui conviendra le mieux en fonction de ses besoins. Nous donnerons ultérieurement des explications concernant chacun de ces modes et de leurs paramètres configurables.

Nous donnons au préalable une brève explication de chacun de ces paramètres afin d'aider l'utilisateur à se familiariser avec les diverses fonctions de l'appareil ainsi qu'à sa manipulation.

Vitesse de circulation: Sur l'écran, on la visualise au moyen du symbole **V --**, avec des valeurs comprises entre 01 et 07. Lorsque nous évoquons la vitesse de circulation, nous nous référons en réalité au débit de la pompe de circulation de l'eau. L'utilisateur pourra varier la vitesse à tout moment au moyen de la roue identifiée par le mot **SPEED** (3). Noon dispose de 7 vitesses possibles pouvant s'adapter à chaque besoin à tout moment.

Température programmable (SE): Il s'agit de la température à laquelle l'utilisateur souhaite faire parvenir le liquide à l'intérieur du récipient et qu'il souhaite maintenir constante (depuis la température ambiante jusqu'à une température maximale de 100° C)

Température interne de l'aliment (SI) NOONPRO: Il s'agit de la température interne que l'on souhaite faire atteindre à un aliment. Dans ce cas de figure, il est nécessaire d'utiliser la sonde de température, la placer dans l'aliment et ensuite de l'introduire dans le liquide (depuis la température ambiante jusqu'à une température maximale de 100° C)

Temps (TP): Au moyen de ce paramètre, nous déterminons la période de temps de fonctionnement de l'appareil. Une fois ce temps écoulé, la résistance cessera de fonctionner, laissant la température descendre jusqu'à 52° C, ensuite l'appareil conservera l'eau du récipient à cette température jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche **RUN/STOP** (5).

Le système **HCT** ne fonctionne qu'avec les modes **CUISSON TEMPORISSE** et **PRECISION**. Le paramètre Temps peut être sélectionné sur une plage s'étendant de 1 minute à 99 heures).

Une fois commencé le cycle de travail lancé par l'utilisateur, on ne pourra modifier que la vitesse de circulation. Pour modifier la température ou le temps, il faudra appuyer sur la touche **RUN/STOP (5), changer les valeurs puis réappuyer sur cette touche pour relancer le cycle de travail. Cela permet d'éviter qu'une personne puisse changer par erreur l'un ou l'autre paramètre.**

On décrit ensuite par le détail les modes de fonctionnement de chacun des modèles:

ноон50: **CUISSON**, **CUISSON TEMPORISSE** et **PRECISION**

ноонh50: **CUISSON**, **CUISSON TEMPORISSE**, **PRECISION** et **CUISSON CENTRE**

En appuyant sur la touche **MODE** (4), nous passerons par les différents modes, sur l'écran nous pourrions visualiser le mode sélectionné.

Pour régler les paramètres nécessaires de chacun des modes, nous opérerons de la manière suivante:

Au moyen des trois commandes, nous sélectionnerons les valeurs de température (2), de vitesse de circulation **SPEED** (3) et de temps (6). En tournant ces commandes à droite et à gauche, nous pourrions respectivement augmenter et diminuer ces valeurs.

Dans le cas de la température (2) et du temps (6), nous pouvons accélérer la vitesse de sélection en maintenant la commande appuyée. La valeur augmentera ou diminuera en fonction du dernier sens de rotation de la commande. Ainsi, par exemple, si avant d'appuyer sur la commande, nous la tournons vers la droite, la valeur augmentera. Si nous maintenons la commande appuyée, nous pourrions modifier la valeur en tournant dans un sens ou dans un autre.

Nous donnons ensuite des explications approfondies sur chacun des modes de fonctionnement.

NOON 50

- **Mode CUISSON:** Sélectionner la température du liquide du récipient (SE). Une fois sélectionnée la température à laquelle nous souhaitons que parvienne le liquide (E), nous devons appuyer sur la touche RUN/STOP (5) pour commencer la période de cuisson. Une fois atteinte la température sélectionnée, celle-ci sera maintenue constante et homogène dans l'ensemble du récipient. Nous pourrions également connaître le temps écoulé depuis son fonctionnement, pour ce faire nous devons indiquer un temps déterminé avec la commande temps (6) et le visualiser en (TP). Une fois la temporisation terminée, l'appareil nous l'indiquera au moyen d'un signal sonore mais continuera de fonctionner en mode cuisson. Appuyer sur RUN/STOP pour débiter ou arrêter complètement le processus de cuisson.

- **Mode CUISSON TEMPORISSE:** Nous sélectionnerons également dans ce mode la température du liquide (SE) et le temps pendant lequel nous souhaitons programmer la cuisson (TP). Une fois ces deux paramètres sélectionnés, nous devons appuyer sur la touche RUN/STOP (5) pour initier la période programmée de cuisson.

Au terme de la période programmée, l'appareil émettra un signal sonore et arrêtera la résistance chauffante même si se poursuivront la circulation de l'eau, le contrôle de la température et le système de ventilation du boîtier de commandes. Le système HCT se mettra immédiatement en marche automatiquement. Ce système de contrôle de température, basé sur le concept HACCP, permettra de contrôler que la température d'abaissement ne descende pas en dessous de 52° C / 125,60° F. De cette manière, même si la cuisson se termine en votre absence, certaines conditions sanitaires des aliments cuits seront garanties. Le mode HCT entrera en fonction lorsque la température programmée sera égale ou supérieure à 52° C / 125,60° F et continuera de fonctionner jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche RUN/STOP (5).

¡Mise en garde! Ce système de contrôle de température ne peut être considéré comme un système de sécurité alimentaire dans la mesure où la réglementation énonce que l'aliment doit passer de la température de cuisson à 3°C en un laps de temps maximum de 1 h 30'. Même si celui-ci protège, d'une certaine manière, contre la reproduction de certains agents pathogènes.

- **Mode PRECISION:** De la même manière que dans les modes précédents, nous sélectionnerons une température de cuisson et un temps de travail. Appuyer sur la touche RUN/STOP (5) pour initier le chauffage du liquide. Lorsque le liquide aura atteint ladite température sélectionnée, un signal sonore sera émis par l'appareil. Le temps de programmation n'entrera pas en fonction. A ce moment, nous immergerons l'aliment dans le liquide et nous réappuierons sur la touche RUN/STOP.

Lors de l'introduction de l'aliment, la température du bain va redescendre. Une fois réobtenue la température programmée, nous en serons avisés via un second signal sonore de l'appareil. Si nous appuyons sur la touche RUN/STOP, nous mettrons en marche le temporisateur, passant en mode temps. Si la touche RUN/STOP n'est pas pressée, l'appareil mettra automatiquement en marche le temporisateur (au bout de 30 secondes), le temps programmé commençant d'être décompté à partir de ce moment.

La finalité de ce programme est de connaître exactement le temps pendant lequel l'aliment sera soumis à la température de cuisson indiquée. Ce programme est idéal pour les cuissons courtes requérant une grande précision ou les cuissons exigeant une certaine exactitude.

De même que dans le mode CUISSON TEMPORISSE, une fois écoulé le temps programmé, le système HCT se mettra immédiatement en marche automatiquement jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche RUN/STOP.

noon plus

Avec ce modèle avancé de thermostat, en plus des fonctions évoquées précédemment,, nous avons la possibilité d'utiliser une sonde supplémentaire pour contrôler et lire la température interne d'un aliment, indépendamment du mode utilisé.

Si vous souhaitez utiliser la fonction sonde interne, il faudra la brancher sur la partie arrière de l'appareil dans le connecteur prévu à cet effet (4).

- Mode CUISSON:** L'appareil peut également travailler en mode CUISSON avec deux sondes de température indépendantes qui vont fonctionner en simultané. Ce système nous permet de contrôler la température du liquide (E) et la température à l'intérieur de l'aliment (I) via l'insertion de la sonde externe au cœur de l'aliment. (Voir l'utilisation de la sonde. Page....) Dans ce cas de figure, nous devons sélectionner deux températures: température du liquide (SE) et température de l'aliment (SI). Cette dernière devra être inférieure ou égale à celle du liquide. Pour visualiser l'une ou l'autre à l'écran, nous appuierons sur la touche SELECT (9). Lorsque les deux températures auront été introduites, nous presserons la touche RUN/STOP (5) pour initier le processus. Il convient de se rappeler que si nous souhaitons sélectionner la température interne alors que l'appareil fonctionne, nous devons appuyer sur la touche RUN/STOP (5) pour l'arrêter, sélectionner ladite température interne puis réappuyer sur RUN/STOP (5) pour reprendre le cycle de travail en récupérant les paramètres antérieurs à l'arrêt.
- L'appareil émettra un premier signal sonore au moment où la température interne (I) de l'aliment se situera 2° C en-dessous de la température sélectionnée (SI). Ce signal nous informera que la température interne est sur le point d'arriver à la température interne programmée, nous pouvons alors choisir l'extraire du bain pour que la courbe de montée de température continue d'augmenter à l'intérieur ou attendre le second signal sonore, lequel nous avisera que la température interne est atteinte. L'appareil continuera de travail indépendamment des signaux sonores. Cette possibilité de travailler nous permet d'effectuer des cuissons immédiates et de façon ponctuelle tandis que l'on procède à une autre cuisson sans avoir besoin de modifier la température du liquide ou simplement de connaître la température interne de l'aliment sondé. Par exemple, vous êtes en train de cuisiner de l'agneau à 63°C et avez besoin de cuire ou de réchauffer un autre aliment. Sélectionnez la température interne à laquelle vous souhaitez cuisiner ou réchauffer le nouvel aliment en programmant la température de votre sonde (SI) à XX°C. Perforez le sac avec la sonde externe et immergez l'aliment dans le bain jusqu'à ce que vous entendiez le premier signal sonore. (Ce système ne fonctionnera qu'à la condition que la température programmée de la sonde interne soit inférieure ou égale à la température programmée du bain).
- Mode CUISSON TEMPORISSE:** L'appareil fonctionne en mode temps programmé mais comme précédemment, il peut être utilisé avec deux sondes de température indépendantes, nous permettant ainsi de contrôler et de connaître la température du liquide (E) et la température interne de l'aliment (I) après qu'une sonde y ait été insérée. L'appareil continuera de travailler dans ce mode, indépendamment des signaux sonores et n'arrêtera le processus de chauffage qu'au terme du temps programmé, entrant en mode HCT jusqu'à son débranchement.

Mode PRECISION: L'appareil travaillera en mode PRECISION mais à l'instar des modes précédents avec deux sondes de température indépendantes. L'appareil continuera de travailler dans ce mode indépendamment des signaux sonores et ne s'arrêtera de fonctionner qu'au terme du temps programmé, entrant en mode HCT jusqu'à son débranchement.

Il est possible que nous entendions les deux signaux sonores dans les programmes précédents si la sonde est branchée mais que nous ne l'utilisons pas et que nous avons une température interne programmée. Nous pouvons soit laisser sonner la sonde soit la débrancher.

- **Mode CUISSON CENTRE:** Il s'agit d'un système de cuisson spécifique à ce modèle, tout particulièrement indiqué pour effectuer des cuissons directes. Il permet de cuisiner tout type d'aliment à une température exacte en arrêtant à cette température le processus de cuisson. Pour ce faire, nous sélectionnerons la température du liquide (SE) et la température interne de l'aliment (SI), et appuierons sur la touche RUN/STOP (5) pour initier le processus. Pour arrêter complètement le processus, réappuyer sur la touche RUN/STOP.
L'appareil émettra un signal sonore lorsque la température de l'aliment se situera à 2° C de la température souhaitée. Un second signal sonore sera émis lorsque la température de l'aliment atteindra la température programmée puis le processus s'arrêtera automatiquement.

SELECTION DES PROGRAMMES RESIDENTS

Le thermostat NOONPRO possède en mémoire des programmes résidents dédiés à la cuisson automatique de certains aliments.

Si nous ne sélectionnons aucun programme, nous visualiserons: "PROGRAMME N°". Pour sélectionner les programmes résidents, nous appuierons sur la touche PROG (7). Ce faisant, le nom du premier programme s'affichera et le paramètre de vitesse de pompe se désactivera, en conséquence, nous visualiserons à l'affichage les caractères --. A ce moment, nous pourrons utiliser la commande SPEED (3) en tournant le bouton pour choisir le programme souhaité. Nous appuierons sur la touche ENTER (8) pour sélectionner le programme, les paramètres de cuisson du programme sélectionné apparaissant à l'affichage et s'activant automatiquement s'il s'agit du mode PRECISION ou du mode CUISSON CENTRE. (Veuillez consulter à la fin de ce manuel les programmes et paramètres stockés dans la mémoire résidente de votre appareil).

SELECTION DES PROGRAMMES UTILISATEUR

Le thermostat NoonPRO permet la programmation de jusqu'à 64 programmes en mode PRECISION ou CUISSON CENTRE pour la cuisson automatique des aliments.

Pour introduire les paramètres dans les programmes, nous utiliserons la procédure suivante:

- Nous appuierons sur la touche PROG (7) et tournerons la commande SPEED en faisant passer tous les programmes résidents et utilisateur jusqu'à la visualisation à l'écran du message "PROGRAMME N° - -" (première position vide pour l'enregistrement du nouveau programme souhaité).
- Nous sélectionnerons le mode de travail (PRECISION ou CUISSON CENTRE) depuis la commande MODE et nous assignerons tous les paramètres souhaités. Nous appuierons ensuite sur ENTER (8), un "?" apparaîtra à l'écran pour demander la confirmation des données venant d'être saisies. En appuyant une deuxième fois sur ENTER (8), le numéro du programme assigné apparaîtra, nous indiquant son enregistrement en mémoire. Si nous souhaitons procéder à une modification, nous appuierons sur PROG (7), n'importe quel paramètre pourra ainsi être modifié.
- Pour modifier un programme introduit, nous sélectionnerons son numéro (exemple: PROGRAMME N° 06) et modifierons le paramètre souhaité. En appuyant sur ENTER (8) un "?" apparaîtra à l'écran pour demander la confirmation des données venant d'être saisies et nous appuierons ensuite une deuxième fois sur ENTER (8) faisant apparaître le même numéro de programme modifié en mémoire.
Si nous souhaitons procéder à une modification, nous appuierons sur PROG (7), n'importe quel paramètre pourra ainsi être modifié.

FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES

Nous décrivons à présent certaines fonctions complémentaires tant au niveau du fonctionnement que de la sécurité. Ces règles s'appliquent à tous les modèles noon et constituent un élément incontournable de ce manuel d'instructions.

THERMOSTAT DE SECURITE

En cas de surchauffe, le thermostat de sécurité stoppera automatiquement la résistance chauffante et la pompe et l'utilisateur devra procéder de la manière suivante:

- En premier lieu, débrancher l'appareil via l'interrupteur général.
- Laisser refroidir le liquide en dessous de la température programmée.
- Rallumer l'appareil, appuyer sur le réarmement du thermostat (XXXX) et vérifier que la résistance chauffante se met en marche.
- Rechercher les causes possibles de l'arrêt du thermostat et s'il y a lieu, vous mettre en contact avec le service technique.

DETECTION DU NIVEAU D'EAU

L'appareil intègre un système de sécurité de détection de niveau d'eau minimum. Lorsque le niveau d'eau descend en-dessous du niveau de sécurité établi, le système vous en avise par le biais d'un sifflement continu et interrompt le processus en cours. Nous devons remplir le réservoir ou le bain jusqu'à ce qu'il atteigne le niveau minimum. L'appareil recommencera instantanément de fonctionner avec des paramètres exactement identiques à ceux programmés préalablement à l'arrêt de sécurité causé par le faible niveau d'eau.

Il sera important lorsque nous laisserons le thermostat travailler sans surveillance de recouvrir le récipient d'un film ou d'un couvercle afin d'éviter une évaporation excessive et éviter ainsi que le processus de cuisson ne soit interrompu en raison d'un faible niveau d'eau.

VIDAGE DU BAIN

L'appareil intègre un système commode de vidage du bain dans l'optique de faciliter une première extraction de liquide en cas de trop-plein. Ce système sera également très pratique lorsque nous souhaiterons retirer une certaine quantité d'eau pour baisser la température ou pour effectuer un vidage du récipient.

Pour ce faire et avec l'appareil en mode **STOP**, nous retirerons du bain l'élément en silicone et maintiendrons appuyé le bouton **SPEED** (3), avec la possibilité d'augmenter et de diminuer la vitesse de vidage en tournant à droite ou à gauche ce même bouton. Lorsque nous cesserons d'appuyer, la pompe s'arrêtera.

MEMOIRE ET PARAMETRES DE SECURITE

Un système de mémoire alternative permet de récupérer les fonctions et programmations antérieures à toute coupure temporaire de l'alimentation électrique. L'appareil est configuré de sorte que s'il devait s'arrêter à la suite d'une défaillance de l'alimentation électrique, en recommençant de travailler, sa mémoire récupérerait la dernière lecture réalisée avant la coupure (cette lecture s'effectue toutes les cinq minutes) restituant ainsi des paramètres de mode, de temps, de température et/ou de programme identiques à ceux de la dernière lecture mémorisée.

Une fois l'appareil en marche, on ne peut modifier aucun paramètre, temps, température et/ou programme, à l'exception de la vitesse de la pompe, jusqu'à ce que l'on ait arrêté l'appareil au moyen de la touche **RUN/STOP** (5).

Chaque fois que l'appareil sera mis en marche et arrêté au moyen de la touche **RUN/STOP** (5), le système d'extraction de vapeur interne ne s'arrêtera qu'au bout de 30 minutes afin de ne pas laisser s'accumuler de vapeur à l'intérieur du compartiment des composants.

DOUBLE POMPE DE CIRCULATION

La pompe de circulation ou d'agitation permet d'assurer un mouvement continu de la totalité du liquide se trouvant dans le récipient, en maintenant une température uniforme dans l'ensemble du bain. Son branchement spécial et son tuyau en silicone permet de fournir un mouvement de l'eau en tous points du récipient. Elle est particulièrement appropriée lorsque l'on utilise des récipients plus hauts que larges. Elle offre la possibilité de diriger le jet d'eau depuis le fond du récipient, évitant ainsi les sacs froids causés par un excès de produit ou par le volume ou le format du récipient lui-même.

UTILISATION DE LA SONDE

La sonde de température interne est un accessoire fragile qui nécessite de prendre quelques précautions tant en ce qui concerne son utilisation que sa maintenance.

- La protéger des coups, des torsions ou des expositions non nécessaires à des sources excessives de chaleur (sucre, huiles, gril, etc.)
- En cas de non utilisation, nous conseillons de la retirer de l'appareil et de la conserver dans un lieu approprié.
- Avant son utilisation et tandis que nous préparerons des sacs pour les mesures, nous pourrions la protéger en la plaçant sur le support de protection. On trouvera un orifice sur la partie arrière supérieure gauche pour la protection de l'aiguille de la sonde. Pour ce faire, insérez délicatement la sonde jusqu'au bout.
- En branchant la fiche de connexion à la partie arrière de l'appareil, nous devons prendre en compte la position de la fiche, celle-ci doit entrer doucement et en position droite afin de ne pas forcer les pattes de connexion.
- Le capteur de cette sonde est un thermocouple de type **K**. La sonde est conçue pour des mesures de haute précision. Sa plage de mesure est supérieure à 200° C. La partie exerçant la sensibilité de la lecture se trouve à l'extrémité de celle-ci même si elle peut également être influencée par la température environnante. Il est important de souligner qu'il s'agit d'une sonde étanche et conçue pour des mesures en immersion dans des liquides allant jusqu'à 150°C bien que sa plage de mesure soit beaucoup plus élevée, nous déconseillons son utilisation pour tout autre type de mesure que celui prévu en matière d'aliments cuits avec cet appareil.

Pour utiliser la sonde et avant de perforer le sac, nous devons utiliser un isolant adhésif du type **Turbigom®**. Il est très important d'utiliser un sac sec et exempt de résidus de graisse. A l'extérieur du sac, nous collerons un morceau d'isolant juste au-dessus de l'aliment. Perforer avec la sonde au-dessus du morceau d'isolant et appuyer jusqu'à ce que la pointe de la sonde perce le sac et parvienne au centre de l'aliment. Immerger le sac dans le liquide et maintenir pendant tout le processus de cuisson. Une fois la cuisson arrivée à son terme, retirer la sonde avec précaution et laisser le morceau d'isolant en place.

PRECAUTIONS ET MAINTENANCE

Précautions

- Ne pas brancher l'appareil tant que la résistance n'est pas immergée dans le liquide.
- Eviter les éclaboussures lors du fonctionnement du thermostat.
- Une fois les cuissons terminées, n'arrêtez pas l'appareil avec l'interrupteur général, faites-le avec la touche **RUN/STOP**.
- Au terme de son utilisation, éteignez l'appareil au moyen de l'interrupteur général, débranchez le câble d'alimentation et retirez le matériel du récipient. Ces précautions simples mais indispensables sont susceptibles d'éviter de possibles problèmes d'humidité au niveau des circuits dans la mesure où si l'on laisse le matériel au-dessus d'un récipient de liquide très chaud et arrêtons les ventilateurs, nous laisserons la vapeur pénétrer à l'intérieur de l'appareil détériorant les composants électroniques qui s'y trouvent.

Nettoyage

- Premier nettoyage préalablement à son utilisation: tous les composants immergés sont fabriqués en acier inoxydable. Nous pouvons laver avec de l'eau savonneuse : résistance, sonde, pompe, indicateur de niveau, etc., et devons rincer à l'eau claire à l'issue.
- Débrancher l'appareil du réseau et le laisser refroidir avant de débiter une quelconque opération de nettoyage. Ne pas utiliser de dissolvants ou de produits abrasifs.
- Nettoyage résidus de calcaire: à l'usage, nous pourrions observer l'apparition de résidus de calcaire sur certains éléments immergés dans l'eau. Ces dépôts ont pour effet de réduire le rendement et la durée de vie utile de la résistance. Pour cette raison, on recommande de nettoyer les éléments à l'aide d'une solution d'acide acétique (type Viakal) ou d'acide citrique 10% (type vinaigre), puis de rincer à l'eau.
- Ne pas le faire lorsque la résistance est très chaude.
- Nettoyage du filtre de la pompe de circulation: à cette fin, nous vérifierons qu'il ne subsiste aucun résidu susceptible d'obstruer le passage de l'eau. Si un quelconque résidu est observé à l'intérieur du circuit, nous devrions l'en retirer immédiatement.
- Nettoyage de la sonde: on peut procéder à un nettoyage de maintenance en appliquant des principes logiques, en n'employant pas de matériels agressifs qui pourraient endommager l'enveloppe. Le nettoyage plus ou moins important est fonction de l'application et des liquides avec lesquels elle est entrée en contact. Habituellement, sa maintenance est minime même s'il convient de souligner que la sonde peut toujours être l'objet d'une contamination croisée et qu'il faut éviter de changer continuellement les mesures entre aliments différents.

Changement de fusible

Pour procéder au changement du fusible, débranchez au préalable l'appareil du secteur. Le fusible se trouve près de l'interrupteur général sur le panneau arrière. Nous ôterons le couvercle portant le symbole du fusible au moyen d'un tournevis et remplacerons le fusible défectueux par celui fourni en rechange. Remplacez dans le compartiment vide le nouveau fusible 12A type retardé.

Maintenance de l'appareil

L'appareil est conçu pour un usage continu et possède une importante durée de vie utile, il conviendra cependant de temps à autre d'effectuer une petite vérification afin de s'assurer que tous ses composants fonctionnent normalement. Si nous décelons une défaillance ou observons un fonctionnement irrégulier, nous conseillons de vous mettre immédiatement en contact avec le service technique. Nous conseillons qu'au bout d'un certain laps de temps il soit procédé à une révision et à une mise au point par le service technique officiel.

TABLEAU DES PROGRAMMES RESIDENTS**Programmes avec température/temps.**

MACERATION HUILE	55° C / 60 MINUTES
ARTICHAUTS	70° C / 60 MINUTES
MORCEAU FRUITS	70° C / 45 MINUTES
MORUE	70° C / 12 MINUTES
INFUSION BOUILLONS	55° C / 60 MINUTES
OEUFS	62,5° C / 45 MINUTES
CALAMAR	70° C / 8 HEURES
COCHON	70° C / 12 HEURES
MENTON DE PORC	70° C / 18 HEURES
VIANDE AVEC COLLAGENE	70° C / 24 HEURES
VIANDES ROUGES	70° C / 6 HEURES
AGNEAU	63° C / 24 HEURES
CONFIT DE CANARD	70° C / 12 HEURES

Programmes avec température de l'eau et température interne.

RATION MORUE	70°C / EAU	38°C / INTERNE
COLIN	60°C / EAU	50°C / INTERNE
SAUMON	60°C / EAU	35°C / INTERNE
LOUP DE MER	60°C / EAU	45°C / INTERNE
MAQUEREAU	35°C / EAU	35°C / INTERNE
FOIE GRAS	65°C / EAU	55°C / INTERNE
ROAST BEEF	55°C / EAU	55°C / INTERNE
PIGEON	65°C / EAU	62°C / INTERNE

GARANTIE

Garantie de l'appareil noon

- Cet appareil est garanti pendant 24 mois à l'encontre de tout défaut de fabrication ou pièce défectueuse. La garantie s'entend toujours à notre usine, pour ce faire, les appareils devront nous être remis port payé. Nous vous prions dans la mesure du possible de passer par votre distributeur en ce qui concerne les réparations.
- Pour que la garantie entre en vigueur, l'appareil devra être accompagné du document de garantie ou à défaut d'une photocopie de la facture d'achat.
- Le fabricant ne sera en aucune manière tenu responsable des accidents ou dommages susceptibles de se produire à la suite de l'utilisation, inappropriée ou non ou d'une défaillance de cet appareil.
- Le fabricant se réserve le droit de procéder, sans préavis, à des changements ou à des modifications dans la conception de cet appareil.

Garantie de la sonde

- Il faut garder à l'esprit qu'une sonde est le premier élément d'une chaîne de mesure et est l'objet d'une usure en fonction de son utilisation. Il n'y a pas de garantie définitive en ce qui la concerne. Il convient de toujours considérer qu'il s'agit d'un élément d'une certaine durée de vie utile et qu'elle subit invariablement une usure du simple fait de son fonctionnement.
- Néanmoins, le fabricant de cet article dispose d'une certification [ISO 9001](#) qui garantit le fonctionnement approprié des appareils fabriqués. Vous avez la possibilité de demander à 100%Chef la délivrance d'un certificat de conformité si vous le jugez opportun.

LISTE D'ACCESOIRES ET ARTICLES SUPPLEMENTAIRES

Réf. 0000/00 – Malette de transport

Réf. 0000/00 – Sonde de mesure externe

Réf. 0000/00 – Rouleau [Turbigom®](#) 10 m.

Réf. 0000/00 – Protecteur de résistance

Réf. 0000/00 – Boîte de fusibles

Réf. 0000/00 – Tuyau en silicone

Cuvettes avec couvercle (voir catalogue complet sur www.100x100chef.com)

I M P O R T A N T

Si une coupure de l'alimentation électrique se produit lors des modes [CUISSON](#), [CUISSON TEMPORISEE + HCT](#), [PRECISION](#), une fois que l'alimentation sera rétablie, l'appareil recommencera de fonctionner avec les valeurs programmées avant la coupure.

SERVICE TECHNIQUE

ESPAGNE	SBS, Ctra. De Molins Km. 13 Nave 49. Rubí, Barcelona Tel. 935888716 ARTAI, Travesia de Meicende, 82. Meicende, La Coruña Tel. 981270327
FRANCE	AVANTEC, Bd Sébastien Brant, Illkirch Cedex Tel. [33] 0388666724
ALLEMAGNE	GWM, Im Altenschemel 37 a, Neustadt Tel. 06327 / 96 91 18
PORTUGAL	ARS PLUS, Rua Antonio Feijó 23, Massamá Tel. [351] 2143989389
BELGIQUE	FIERS, Noordlaan 29-2, Kuurne Tel. [32] 56372640
PAYS-BAS	ZEMATRA, Mandenmakerstraat 188, Hoogvliet Tel. 31104722080
BRESIL	SHIHOR, Rua Renato Marchionno 281 Osasco Tel. [55] 1134471383
MAROC	PROFESSIONAL LABO, 80 Route Ouled Ziane Casablanca Tel. [212] 22443937
CHILI	COMERCIAL TECNOLOGICA, San diego 30 Santiago Tel. [56] 26962987
MEXIQUE	ISIA, And. Manzana ,15 Ecatepec Tel. [52] 51162722
ITALIE	CARLI BIOTECH, Via frascinetto 88 Roma Tel. [39] 0672632108

Cien por cien chef, S.L

Ventura Rodríguez, 6
08035 BARCELONA
Tel. Fax +34 93 4283431

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD “CE” DÉCLARATION DE
CONFORMITÉ “CE” STATEMENT OF CONFORMITY “CE”**

Nosotros : / Nous : / We :

Instrumentación Cien por cien chef, S.L.

Declara que: / Déclare que : / Declare that / :

Código / Code / Code

Modelo / Modèle / Type

**IMMERSION THERMOSTAT FOR COOKING
THERMOSTAT D’IMMERSION POUR CUISSON**

NOON & NOON PRO

**Cumplen las directivas siguientes :
Se conforment aux directives suivantes:
Meet the following directives:**

**Cumplen las siguientes normas :
Se conforment aux normes suivantes:
Meet the following standards:**

**73/23/CEE Seguridad eléctrica
Sécurité électrique
Electrical safety**

**EN50081-1
EN50082-1
EN61010-1
EN61010-2-041**

**89//338/CEE Compatibilidad electromagnética
Compatibilité électromagnétique
Electromagnetical compatibility**

**Angel Salvador Esplugas
General Manager 100% chef, S.L.**

December 2007

Décembre 2007

Diciembre de 2007